



Istituto Comprensivo Dante Alighieri

Via Giustiniano, 7 – 34133 Trieste

Tel. 040362604 – Fax 04036462

e-mail: tsic80800l@istruzione.it pec: tsic80800l@pec.istruzione.it

**Scuola
dell'Infanzia**
M. Spaccini

Scuola Primaria
A. Padoa - N. Sauro

Scuola Secondaria di 1grado
Dante Alighieri

Prot. n.2063 /C27

Trieste, 20 maggio 2015

**BANDO PUBBLICO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E
SOMMINISTRAZIONE PASTI VEICOLATI SCOLASTICI IN LINEA FRESCO/CALDO
NELL’AMBITO DEL PROGETTO “MENSALLEGRA”
PER L’I.C. “DANTE ALIGHIERI” DI TRIESTE – CIG Z5D14A7C39**

II DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il D.l. n. 44/2001 art.40;

VISTA la Legge 133/2008;

VISTE le delibere degli Organi Collegiali dell’Istituzione Scolastica;

RENDE NOTO

che la scuola intende procedere all’appalto per l’affidamento del servizio in oggetto.

Art. 1 – Oggetto della gara

La gara ha per oggetto il servizio di fornitura e somministrazione di pasti veicolati, presso la scuola primaria Aldo Padoa in via Archi, 4.

Art. 2 – Numero dei pasti presunti

Circa 25 al giorno, dal lunedì al venerdì, nei periodi di lezione (da settembre a giugno).

Art. 3 – importo a base di gara

L’importo unitario a base d’asta è:

di euro 5,10.= (IVA 4% inclusa) a pasto per alunno che utilizza il servizio mensa;

di euro 14.60.= al giorno (IVA 22% compresa) per il servizio di somministrazione e sanificazione).

Art. 4 – Durata del contratto

Il contratto avrà durata fino al 30 giugno 2016. Ai sensi dell’art. 57 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. la Committente si riserva, tuttavia, la facoltà di poter rinnovare il contratto, alla sua scadenza, al contraente uscente, per ulteriori due anni a pari condizioni economiche.

Nel caso in cui, invece, la Committente non si avvallesse dell'opzione di cui sopra, il contratto si intenderà risolto alla scadenza del termine stabilito, senza necessità di preventiva disdetta e senza che il contraente possa rivendicare alcunché.

Art. 5 – Criterio di aggiudicazione

Offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei parametri congiunti della capacità tecnico organizzativa (qualità) e del prezzo, riservando al prezzo un coefficiente massimo pari a 50/100 e alla qualità un coefficiente massimo pari a 50/100. La fornitura verrà aggiudicata a favore della Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo (massimo 100 punti). Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Art. 6 – Documenti allegati al bando di gara

Capitolato d'appalto, schema di domanda e autocertificazione (allegato A), modulo offerta tecnica (allegato B) e modulo offerta economica (allegato C). Tutti i documenti relativi al bando possono essere visionati sul sito della scuola (www.dante.trieste.gov.it)

Art. 7 - Soggetti ammessi a partecipare alla gara e requisiti richiesti

Saranno ammesse alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto le Ditte (società commerciali, società cooperative, consorzi tra società, società temporaneamente costituite, imprenditori individuali):

- Iscritte alla Camera di Commercio per attività corrispondente a quella oggetto del presente appalto (mensa e/o ristorazione scolastica);
- che non abbiano avuto risoluzioni contrattuali derivanti da proprie responsabilità;
- che siano in possesso della Certificazione di qualità ISO 9001:2008;
- che abbiano disponibilità di un centro cottura entro una distanza percorribile in 30 minuti dalla scuola;
- che il centro cottura sia dotato di autorizzazione sanitaria (da fornire in copia).

Art. 8 – Presentazione della domanda

La domanda e la relativa documentazione devono essere presentate al Dirigente Scolastico del I.C. "Dante Alighieri" di Trieste, in busta sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, entro e non oltre le ore 12.00 del 29 maggio 2015, la domanda può essere consegnata a mano presso l'Ufficio Segreteria dell' Istituto o inviata a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento (non fa fede il timbro postale di spedizione).

Sulla busta contenente la domanda il candidato deve apporre il proprio nome, cognome, indirizzo e la dizione "Offerta gara refezione scolastica a.s 2015-16". La busta dovrà riportare, a pena di esclusione, il nominativo della Ditta concorrente, e dovrà contenere:

1. n. 1 busta sigillata (Busta A): "Documentazione", con l'indicazione del concorrente, contenere la domanda di partecipazione alla gara e la documentazione richiesta.
2. N. 1 busta sigillata (Busta B): "Offerta tecnica", contenente l'offerta tecnica;
3. N. 1 busta sigillata (Busta C) "Offerta economica", contenente l'offerta economica.

Nella busta A ("Documentazione") devono essere contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

1. Domanda di partecipazione alla gara (allegato A), sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta. Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.
2. Certificato di data non anteriore ai 6 mesi da quella fissata per la gara dal quale risulti l'iscrizione alla Camera di Commercio.
3. Dichiarazione del titolare o del legale rappresentante dell'impresa o suo delegato (in quest'ultimo caso va esibita la relativa delega con firma autenticata del delegante e copia fotostatica di un suo documento d'identità), attestante l'avvenuta visione dei locali e dell'attrezzatura oggetto del servizio.
4. Certificato rilasciato dall'amministrazione competente (tribunale o altro) che la Ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente, né ha in corso alcuna di queste procedure, secondo la legislazione vigente.
5. Certificato generale del Casellario Giudiziario delle persone che verranno a contatto con gli alunni.
6. Certificato dal quale risulti di non aver subito sanzioni di alcun tipo dalle autorità competenti in materia igienico – sanitario e di svolgere il servizio secondo le procedure previste dalla normativa vigente.

I certificati richiesti ai punti 2, 4,5 e 6 possono essere sostituiti da Dichiarazioni della Ditta, contenenti tutti i dati richiesti, rese e sottoscritte anche contestualmente alla domanda di ammissione.

Nella busta B (“Offerta tecnica”) deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta tecnica, sottoscritta con firma leggibile e per esteso del legale rappresentante della Ditta, in cui siano riportate le informazioni per l'attribuzione dei punteggi relativi all'elemento QUALITA'.

Nell'offerta possono essere indicati tutti gli altri elementi e notizie tecniche che la Ditta concorrente ritenga utili ai fini della valutazione in relazione ai criteri stabiliti per l'aggiudicazione del servizio.

Nella busta C (“Offerta economica”) deve essere contenuta, a pena di esclusione, l'offerta economica, in cifre e in lettere, contenente l'indicazione del prezzo offerto unitario a pasto, IVA inclusa e il costo giornaliero per il servizio di somministrazione e sanificazione. L'offerta dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso del legale rappresentante della Ditta. Non sono ammesse offerte superiori al prezzo unitario per pasto fissato a base d'asta. Tutte le offerte presentate dai concorrenti verranno valutate da apposita Commissione composta dal Dirigente scolastico, dal Direttore S.G.A. e dalla referente del plesso A. Padoa.

L'apertura delle buste avverrà in seduta pubblica, presso l'Ufficio di presidenza, il giorno mercoledì 3 giugno 2015 alle ore 11.00.

Art. 9 – Formazione, validità e utilizzo graduatoria

La Commissione formulerà la graduatoria sulla base dei punteggi assegnati. La graduatoria è valida sino al 31 dicembre 2016.

Verrà dichiarato decaduto dalla graduatoria la ditta che, invitata dall'Amministrazione per l'accettazione formale e /o la firma del contratto, rinuncia o non si presenta.

Decadono dalla graduatoria, con provvedimento motivato, anche le Ditte che durante il servizio riportano un giudizio negativo. Il giudizio negativo deve essere preceduto da segnalazioni negative durante l'anno scolastico.

La Ditta che non risulterà in possesso dei requisiti prescritti o si sia resa responsabile di dichiarazioni false sarà cancellata dalla graduatoria e verrà risolto il contratto. L'accertamento della mancanza di uno solo dei requisiti prescritti per l'ammissione comporta, comunque, in qualsiasi momento, la risoluzione del contratto.

Art. 12 – Trattamento dati personali

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003, i dati personali forniti dalle ditte saranno utilizzati ai soli fini della procedura selettiva e per l'eventuale stipula e gestione del contratto di lavoro, nel rispetto delle disposizioni vigenti. Nella domanda di partecipazione la Ditta deve manifestare esplicitamente il proprio consenso all'utilizzo dei dati personali forniti all'Amministrazione.

Art. 13 – Avvertenze

- a) La scuola si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'Ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti;
- b) si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida;
- c) si ricorrerà alla trattativa privata qualora non pervenga alcuna offerta;
- d) in caso di offerte che ottengano lo stesso punteggio, si procederà all'aggiudicazione secondo insindacabile giudizio della Commissione;
- e) la Scuola si riserva, a suo insindacabile giudizio e su proposta della Commissione giudicatrice, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto nel caso in cui no ritenga meritevole di approvazione, sotto il profilo tecnico ed economico, nessuna delle offerte presentate;
- f) la scuola si riserva, per qualsiasi motivo, di non dar luogo alla gara, di modificarne la data o di non procedere all'aggiudicazione senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

Informazioni

La Ditta selezionata dovrà provvedere in proprio alle eventuali coperture assicurative per infortuni e responsabilità civile del personale utilizzato presso la scuola Padoa.

Il presente bando è pubblicato in data 21 maggio 2015 .sul sito web dell'Istituto www.dante.trieste.gov.it.

Per la visione del bando e l'acquisizione dello stesso, per ogni altra informazione, è possibile rivolgersi alla Segreteria della Scuola telefonando al numero 040/362604, referente del procedimento il Direttore dei Servizi generali e amm.vi o recandosi personalmente in orario di segreteria .

II DIRIGENTE SCOLASTICO


Fabia Dell'Antonia



Istituto Comprensivo Dante Alighieri

Via Giustiniano, 7 – 34133 Trieste

Tel. 040362604 – Fax 04036462

e-mail: tsic80800l@istruzione.it pec: tsic80800l@pec.istruzione.it

Scuola
dell'Infanzia
M. Spaccini

Scuola Primaria
A. Padoa - N. Sauro

Scuola Secondaria di 1grado
Dante Alighieri

Prot. n. /C27

Trieste, maggio 2015

CAPITOLATO D'APPALTO relativo al bando di gara per l'affidamento del servizio di fornitura e somministrazione di pasti veicolati in linea fresco/caldo

Art. 1 – Oggetto dell'appalto e criteri di aggiudicazione

Il presente capitolato ha come oggetto la gestione, da parte della ditta vincitrice del bando di gara (da ora in avanti Ditta), del servizio di fornitura e somministrazione dei pasti veicolati nella scuola primaria A. Padoa per l'a.s. 2015/16 così come specificato nel successivo art. 2. Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, con la frequenza sotto indicata, nei periodi di funzionamento della scuola, secondo il calendario scolastico, per gli alunni aderenti al servizio.

Il quantitativo dei pasti ha valore indicativo e non costituisce impegno per la scuola. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.

PREZZO:

Fino a un massimo di 40 punti (20 per il prezzo relativo ai pasti degli alunni e 20 per il servizio di somministrazione e sanificazione) per la migliore offerta economica. Per le altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

costo pasto :

$$X = \frac{\text{miglior prezzo (desunto dalle offerte)} \times 20}{\text{prezzo offerto}}$$

costo somministrazione e sanificazione giornaliero:

$$Y = \frac{\text{miglior prezzo (desunto dalle offerte)} \times 20}{\text{prezzo offerto}}$$

Non sono ammesse offerte superiori rispetto all'importo a base d'asta. Il prezzo come sopra formulato per ogni pasto unitario dovrà includere tutti i servizi e le forniture sopraelencate e specificate nel capitolato di appalto.

QUALITA':

Fino a un massimo di 60 punti attribuiti sulla base di parametri di qualità contenuti nel modulo offerta tecnica (allegato B).

E' onere della Ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione giudicatrice.

Art. 2 – Numero dei pasti complessivi presunti e loro fornitura.

Il numero indicativo dei pasti è di circa 4.275. Tale numero è così determinato: 25 pasti per 171 giorni di lezione (dal lunedì al venerdì).

La loro fornitura dev'essere effettuata alle ore 13.20.

I servizi richiesti alla Ditta aggiudicataria sono i seguenti:

- fornitura di generi alimentari;
- la fornitura dei condimenti (olio, aceto, sale, ecc);
- accessori necessari allo svolgimento del servizio (piatti, posate, tovaglioli e tovaglette del tipo a perdere, bicchieri e caraffe per l'acqua;
- distribuzione dei pasti;
- rimozione dei rifiuti e dei relativi contenitori dalla mensa;
- la sanificazione della sala mensa prima del pranzo;
- la pulizia della sala mensa al termine del pranzo.

La Ditta dovrà utilizzare contenitori di pane e frutta in materiale perfettamente lavabile e sanificabile.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del Dirigente scolastico o di un suo delegato, la Ditta deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione ad integrare i pasti anche mediante cibi alternativi che abbiano comunque lo stesso valore nutrizionale.

Art. 3 – Menù e caratteristiche degli alimenti ed eventuali variazioni del servizio

I menù per gli alunni si articolano su quattro settimane e prevedono:

- un primo;
- un secondo,
- un contorno;
- pane;
- frutta.

Dovranno essere utilizzati cibi freschi. Gli unici prodotti utilizzabili in luogo dei cibi freschi sono i surgelati, mentre sono da escludere i prodotti congelati, precotti e precucinati. E' inoltre tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

E' consentita, previa autorizzazione del Dirigente scolastico, la variazione del menù solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti, necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi o blackout);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 4 - Distribuzione

Sono a carico della Ditta gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti negli orari e agli utenti della scuola specificati all'art. 2.

La Ditta dovrà fornire sacchi per la raccolta dei rifiuti.

La Ditta dovrà fornire a tutto il personale impiegato indumenti da lavoro come previsto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare solo durante il servizio. Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria secondo le vigenti normative.

La Ditta dovrà provvedere apposite procedure per l'eliminazione dei rischi derivanti dal non perfetto stato di salute degli addetti.

Art. 5 – Interruzione del servizio

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore, se comunicata tempestivamente, non darà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Lo sciopero del personale della Ditta non costituisce causa di forza maggiore.

L'abbandono del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione automatica del contratto oltre che di applicazione delle penali previste in tal caso.

Art. 6 – Oneri a carico della Ditta appaltatrice

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la Ditta avrà l'obbligo di :

- osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in materia di servizi di ristorazione collettiva;
- fornire ai propri dipendenti la divisa;
- fornire le attrezzature e le dotazioni necessarie, che non siano già presenti a scuola, per l'espletamento del servizio. Saranno utilizzate attrezzature e dotazioni di proprietà sia della Scuola che della Ditta;
- comunicare alla Scuola i nominativi degli operatori prima dell'inizio del servizio. Dovrà allegare le certificazioni o documentazioni come prescritto dalla legge. La Scuola dovrà essere informata di ogni eventuale variazione relativa ai nominativi degli operatori;
- presentare alla Scuola l'elenco dei fornitori dei seguenti prodotti: carne, pesce, pasta e olio.

Art. 7 – Oneri della Scuola

La Scuola comunica la mattina entro le ore 9.00 il numero dei pasti giornalieri.

Art. 8 – Vigilanza sul servizio

La vigilanza sul servizio, per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, competerà alla Scuola che effettuerà, anche a mezzo di apposita commissione composta da genitori e personale della Scuola e previamente autorizzata da parte del Dirigente scolastico, controlli sulla qualità e quantità degli alimenti e dei cibi, sul rispetto delle norme igieniche e delle disposizioni del presente capitolato, sugli approvvigionamenti e orari di consegna dei pasti.

Qualora le verifiche evidenzino carenze, che a giudizio della Scuola sono rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, il Dirigente informa per iscritto la Ditta delle modalità e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente apportati senza oneri per la Scuola. Se, al contrario, le carenze sono gravi ed irrimediabili, incidendo sul servizio in modo pregiudizievole, la Scuola si riserva la facoltà di risolvere automaticamente il contratto.

Art. 9 – Corrispettivi

Alla Ditta spetta il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario offerto sia relativo ai pasti che al servizio di somministrazione e sanificazione giornaliero.

La fattura dovrà essere intestata allo scrivente Istituto:
Istituto Comprensivo Dante Alighieri
Via Giustiniano, 7
34133 TRIESTE
C.F. n° 90089480322

Si procederà al pagamento con bonifico bancario a completamento del servizio mensile richiesto ed esclusivamente nel rispetto delle condizioni relative alla normativa vigente:

- ❖ le fatture dovranno indicare il numero dei pasti giornalieri forniti;
- ❖ la Ditta dovrà fornire comunicazione del conto corrente dedicato ai sensi della Legge sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- ❖ la Ditta dovrà fornire comunicazione dei dati relativi alle matricole INPS e INAIL per permettere allo scrivente la richiesta del DURC.

In ottemperanza al DM 55 del 03 aprile 2013, a far data 06 giugno 2014 la fatturazione dovrà avvenire esclusivamente in formato elettronico, nel rispetto delle specifiche tecniche reperibili sul sito www.fattura.gov.it e il codice univoco al quale dovrà essere indirizzata è il seguente: UFB9TI, che dovrà essere obbligatoriamente inserito insieme al codice C.I.G. attribuito secondo quanto stabilito dall'AVCP.

Si sottolinea che è in base al decreto relativo alle nuove disposizioni in materia di scissione dei pagamenti (split payment) previste dall'art.1, comma 629, lettera b, della Legge di stabilità 2015 n° 190 del 23 dicembre 2014, il quale stabilisce che le pubbliche amministrazioni, acquirenti di beni e servizi, ancorché non rivestano la qualità di soggetto passivo dell'IVA, debbano versare a far data 01 gennaio 2015, l'imposta sul valore aggiunto addebitata in fattura dai fornitori, direttamente all'erario.

Il pagamento avverrà su presentazione di regolare fattura elettronica, previa verifica da parte del Direttore S.G.A.

La mancata o irregolare presentazione di detta documentazione costituisce impedimento al rispetto dei termini di pagamento delle prestazioni.

Art. 10 - Responsabilità

La Ditta è direttamente responsabile nei confronti della Scuola e di eventuali terzi di ogni inadempimento riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso la struttura della Scuola. Ad esclusivo carico della Ditta resta ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti della Scuola. In particolare la Ditta è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi guasti o dannosi.

La Ditta inoltre garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

Art. 11- Polizza assicurativa responsabilità civile

A tutela della totalità dei danni che possono colpire i gli alunni che usufruiscono del servizio e i locali scolastici, nonché tutte le loro pertinenze, attrezzature e accessori di ogni genere, la Ditta è obbligata a stipulare, per tutta la durata dell'appalto, una polizza di responsabilità civile contro terzi; tale assicurazione esimerà la Scuola da ogni eventuale tipo di responsabilità per danni che potessero essere cagionati nell'espletamento del relativo servizio.

Copia di tale polizza dovrà essere depositata presso la Scuola quale elemento indispensabile ai fini della stipulazione del contratto.

Art. 12 – Penalità

In caso di inosservanza delle orme citate, la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione. La Scuola, previa contestazione alla Ditta, applica sanzioni, per inottemperanze al capitolato specificatamente riguardo a:

- penale di € 200,00 per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di € 100,00 per ogni fornitura alimentare non rispondente a quanto previsto nel menù e nel capitolato;

- penale di € 100,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti superiore a 30 minuti da parte della Ditta, non dovuto a cause di forza maggiore;
- penale di € 1.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti verificate in fase di preparazione e distribuzione, in caso di presenza di corpo estraneo e di mancato rispetto delle procedure previste dalla normativa.

Eventuali deficienze o carenze saranno comunicate per iscritto alla Ditta mediante raccomandata con avviso di ricevimento.

La Ditta ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre cinque giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

La Scuola, nel caso non vengano fornite motivazioni dalla Ditta o non le ritenga sufficienti, procederà al recupero della penalità mediante ritenuta su pagamento delle fatture.

Art. 13 – Divieto di cessione e di subappalto

E' fatto divieto alla Ditta di cedere e di subappaltare, anche parzialmente, il contratto stipulato per l'espletamento del presente servizio.

Art. 14 – Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il foro di Trieste.

Art. 15 – Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dal Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto:

- l'abbandono del servizio, se non dovuto a cause di forza maggiore;
- l'apertura della procedura di fallimento a carico della Ditta;
- l'accertata, documentata e insufficiente qualità del servizio, con particolare riguardo alla fornitura di alimenti contaminati.

Il Dirigente scolastico
Fabia Dell'Antonia

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONI

Oggetto: procedura di gara per affidamento del servizio di fornitura e somministrazione di pasti veicolati per l'anno scolastico 2015/16 – Istanza di partecipazione e dichiarazioni

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente a _____ via _____

in qualità di _____

della ditta _____

con sede in _____

codice fiscale _____ partita IVA _____

telefono _____ fax _____

e-mail _____

CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA DI CUI ALL'OGGETTO

A tal fine

DICHIARA

1. di aver preso visione e ricognizione dei locali e dell'attrezzatura oggetto del servizio
personalmente
Ovvero
tramite un suo delegato: sig. _____
2. Che la Ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente, né ha in corso alcuna di queste procedure, secondo la legislazione vigente.
Verificabile presso _____
3. Che non è mai stata pronunciata, nei confronti del/i soggetto/i che rappresentano l'azienda, una condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale né condanne, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, diretti CE 2004/18.
4. Che la Ditta non ha subito sanzioni di alcun tipo da parte delle autorità competenti in materia igienico-sanitaria e svolge il servizio secondo le procedure previste dal sistema HACCP/APPCC.
5. Che l'impresa è iscritta, per attività inerente all'appalto, nel registro delle imprese della Camera di Commercio.
6. Di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro.

7. Di non aver reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara.
8. Di non aver subito risoluzione anticipata di contratti da parte di enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non aver subito revoche di aggiudicazione per mancata esecuzione della fornitura.
9. Di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara.
10. Di acconsentire, ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali, al trattamento dei propri dati anche personali, per le finalità inerenti la procedura per l'affidamento dell'appalto.
11. Di aver preso visione di tutti gli articoli del bando e del capitolato relativi alla gara in oggetto.

Data _____

Il Legale rappresentante

MODULO OFFERTA TECNICA

Offerta tecnica. Punteggio massimo 60 punti così attribuiti:

Parametri qualità	Punti max	Parametri di valutazione
Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei propri fornitori	p. 15	Breve relazione ed elenco fornitori
Piano di controllo ispettivo per la qualità e sicurezza dei prodotti alimentari	p. 5	Numero di giornate annue perviste per attività di controllo avvalendosi dei principi del sistema HACCP
Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine annua rivolta all'utenza	p. 10	Questionario predisposto dalla Ditta
	p. 5	Almeno due indagini annue
Presenza di prodotti provenienti da coltivazione biologica e/o di produzione locale (Friuli Venezia Giulia)	p. 5	Elenco dei prodotti e indicazione dei relativi fornitori
Corsi di aggiornamento professionale svolti nell'ultimo triennio a favore dei propri addetti che saranno impiegati nel servizio	p. 5	Breve relazione con indicazione del numero di ore annue
Utilizzo di prodotti DOP/IGP/tradizionali	p. 10	Specificare elenco prodotti
Descrizione dei contenitori da utilizzare per la veicolazione	p. 5	Allegare schede tecniche

OFFERTA ECONOMICA

Oggetto: procedura di gara per affidamento del servizio di fornitura e somministrazione di pasti veicolati per l'a.s. 2015/16

Il sottoscritto _____

Nato a _____ il _____

In qualità di _____

Della Ditta _____

Con sede legale in _____

E sede operativa in _____

n. telefono _____ n. fax _____

e-mail _____

P.IVA _____ CF _____

OFFRE

quanto segue per la gara in oggetto:

prezzo unitario per pasto per gli alunni:

€ _____ (in cifre) (_____ / _____) (in lettere) IVA di legge inclusa

Prezzo giornaliero per il servizio di somministrazione e sanificazione:

€ _____ (in cifre) (_____ / _____) (in lettere) IVA di legge inclusa

Dichiara inoltre che

il prezzo di cui sopra si intende comprensivo di tutte le spese e oneri relativi ai servizi oggetto dell'appalto, inclusa l'IVA.

L'offerta tiene conto di tutti gli obblighi contrattuali, della situazione del luogo dell'appalto, degli obblighi e degli oneri connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori e di ogni altra condizione di lavoro.

Data _____

Firma e timbro